



Wrapmaster®

Système de distribution pour le film étirable, papier aluminium et papier cuisson



Rouleaux de recharge Wrapmaster®

La gamme primée de dévidoirs de Wrapmaster® n'accepte que les véritables rouleaux de recharge Wrapmaster®. Recharges Wrapmaster®: film étirable (PVC et PE), papier alu, papier cuisson, papier sulfurisé, film étirable cuisson.

Le choix des professionnels





Wrapmaster®

Système de distribution pour le film étirable, papier aluminium et papier cuisson



Rouleaux de recharge Wrapmaster®

Film étirable

Disponible en PVC ou PE, le film étirable Wrapmaster® satisfait aux niveaux de migration établis par l'UE. La majorité des cuisiniers professionnels utilisent le film étirable PVC car c'est celui qui a les meilleures propriétés d'adhérence pour tous les aliments sauf les matières grasses pures, les huiles et les aliments conservés dans un milieu huileux.

Le film étirable PE de Wrapmaster® n'adhère pas autant que le film étirable PVC, mais c'est la meilleure solution pour envelopper les matières grasses pures, les huiles et les aliments conservés dans un milieu huileux. Le film étirable PVC et PE de Wrapmaster® est micro-onidable à condition de ne pas toucher les aliments. Il est important de vérifier que le dessus du film est percé avant de le passer au micro-onde afin de permettre à la vapeur de s'échapper au moment du réchauffement. Au congélateur, les films PVC et PE de Wrapmaster® conviennent parfaitement pour séparer les aliments avant de les sur-emballer dans des sachets ou des boîtes de conservation.

À utiliser avec les véritables dérouleurs Wrapmaster®

- Wrapmaster® Duo
- Wrapmaster® 4500
- Wrapmaster® 3000
- Wrapmaster® Compact

Les recharges de film étirable PVC et PE de Wrapmaster® utilisées dans les modèles Wrapmaster® Duo, 4500, 3000 et Compact sont disponibles dans de nombreuses longueurs pouvant aller jusqu'à 600 m, selon le modèle Wrapmaster® utilisé.





Wrapmaster®

Système de distribution pour le film étirable, papier aluminium et papier cuisson



Rouleaux de recharge Wrapmaster®

Papier aluminium

Le papier alu supérieur de Wrapmaster® convient parfaitement aux exigences des cuisines professionnelles. Polyvalent, il convient pour revêtir, griller, rôtir et couvrir les aliments.

Les recharges de papier aluminium Wrapmaster® utilisées dans les modèles Wrapmaster® Duo, 4500, 3000 et Compact sont disponibles dans de nombreuses longueurs (jusqu'à 200 m) selon le modèle Wrapmaster® utilisé.

À utiliser avec les véritables dérouleurs Wrapmaster®

- Wrapmaster® Duo
- Wrapmaster® 4500
- Wrapmaster® 3000
- Wrapmaster® Compact





Wrapmaster®

Système de distribution pour le film étirable, papier aluminium et papier cuisson



Rouleaux de recharge Wrapmaster®

Papier cuisson

Le papier cuisson Wrapmaster® convient parfaitement à tous les types de cuisson au four. Avec son revêtement siliconé qui élimine le graissage préalable du papier cuisson, il présente une excellente anti-adhésivité tout en empêchant le papier de brûler. Pour fours traditionnels et micro-ondes jusqu'à 220°C. Le papier cuisson de Wrapmaster® est également le compagnon idéal des grillades car il permet un contact propre avec le grill tout en faisant barrière aux allergènes.

Produit par un procédé naturel avec des matières premières de forêts renouvelées, le papier cuisson Wrapmaster® est non blanchi et ne contient aucun produit chimique fluoré.

Les recharges de papier cuisson Wrapmaster® utilisées dans les modèles Wrapmaster® Duo, 4500, 3000 et Compact sont disponibles en 35 et 50 m de long, selon le modèle Wrapmaster® utilisé.

À utiliser avec les véritables dérouleurs Wrapmaster®

- Wrapmaster® Duo
- Wrapmaster® 4500
- Wrapmaster® 3000
- Wrapmaster® Compact



Utilisation sans danger



Économie de temps et d'argent



Passe au lave-vaisselle



Hygiénique



Coupe parfaite à chaque utilisation



+44 (0)1952 678800



international.sales@cofresco.com



www.wrapmaster.global



@WrapmasterUK



Wrapmaster®

Système de distribution pour le film étirable, papier aluminium et papier cuisson



Rouleaux de recharge Wrapmaster®

Film étirable cuisson

Le film étirable cuisson de Wrapmaster® permet de créer un sachet de cuisson idéal et, contrairement au papier alu, il n'y a pas de barrière au brunissement : on peut voir la viande, la volaille et le poisson cuire jusqu'au point voulu. Le film étirable cuisson de Wrapmaster® convient particulièrement aux aliments délicats comme le poisson ou lorsqu'il est souhaitable qu'un aliment cuit au four conserve sa teneur en eau. Il convient particulièrement à la cuisine saine et par infusion et dote les pommes de terre au four d'une surface croustillante. Parfait pour revêtir les casseroles, il est aussi utilisé au four et en congélation. Les pâtisseries peuvent aussi se servir du film étirable cuisson de Wrapmaster® pour le glaçage au pochoir puisque le pochoir s'ôte facilement du film étirable cuisson.

La viande, la volaille ou le poisson doit être entièrement enfermé dans le film étirable cuisson, comme dans une papillote. Faire une fente au sommet de la papillote pour que la vapeur puisse s'échapper et vérifier que le film étirable cuisson ne touche pas la partie supérieure du four. Le film étirable cuisson Wrapmaster® est vendu avec 150 liens de fermeture bleus en polyester et sa recharge fait 50 m de long pour les modèles Wrapmaster® Duo et 4500.



À utiliser avec les véritables dérouleurs Wrapmaster®

- Wrapmaster® Duo
- Wrapmaster® 4500



Utilisation sans danger



Économie de temps et d'argent



Passe au lave-vaisselle



Hygiénique



Coupe parfaite à chaque utilisation